

A casa di Pellegrino Artusi

A Forlimpopoli, là dove «il gusto della cultura incontra la cultura del gusto»
Casa Artusi oggi è ristorante, biblioteca, spazio eventi, scuola di cucina

di Giordano Conti*

FORLIMPOPOLI. Quando, nel maggio 1851, **Pellegrino Artusi** lascia per sempre **Forlimpopoli**, la sua città natale, per approdare a Firenze, nella capitale del Granducato di Toscana, la Romagna è una terra in continua ebollizione. Non solo per le scorribande di **Stefano Peloni**, il Passatore, che proprio in quell'anno, il 25 gennaio, irrompe con la sua banda nel teatrino gremito di Forlimpopoli per svuotare le tasche dei "signori", ma anche e soprattutto perché nella «Romagna del coltello e del revolver» ardono le pulsioni più forti (e violente) contro la tirannia dello Stato Pontificio e dei poteri costituiti. Un anelito di libertà che vede la Romagna protagonista di quel movimento che ha nella Repubblica Romana – con Mazzini, Armellini e il forlivese Aurelio Saffi, nel 1849 – un punto di riferimento ideale per l'agognata conquista dell'unità nazionale.

Il padre di Pellegrino, **Agostino**, tiene bottega a Forlimpopoli: una piccola drogheria dove si vende «un guazzabuglio d'ogni cosa un poco». E il giovane Pellegrino intraprende, al seguito del padre, l'attività commerciale: lo accompagna nelle principali fiere, come quella di

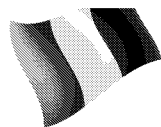
Senigallia; e poi, in diligenza, raggiunge Firenze, Livorno, Roma, Napoli; a Cesenatico si imbarca in direzione di Trieste, senza dimenticare una sosta a Venezia.

Ma è quando con l'intera famiglia si trasferisce a **Firenze** che Pellegrino può dedicarsi compiutamente alla sua fortunata attività nel commercio della seta grezza. «Come si viveva bene allora in Firenze! Era la città più a buon mercato fra le maggiori d'Italia e quasi mai si udiva un reato di sangue». Ancora una evocazione della Romagna violenta, da cui si è dovuto allontanare, ma di cui rimpiange la convivialità: «In Romagna basta che vi siate veduti una volta o due che nasce una confidenza, un affiatamento tale da parere una conoscenza di venti anni, mentre a Firenze dopo venti anni che una persona la conoscete la trovate sempre gentile sì, ma fredda e compassata come il giorno che l'avete veduta».

Quella convivialità che si trova anche nei brevi racconti che accompagnano molte **ricette romagnole**, inseriti a pieno titolo nel suo manuale di cucina per ricordare la patria lontana, rustica e sanguigna, ma calda e saporosa come i suoi piatti dal gusto forte e deciso.

LA STORIA SIAMO NOI

Tredici appuntamenti con la piccola-grande storia. Si chiude oggi, con questa doppia "puntata" speciale dedicata a Pellegrino Artusi, l'iniziativa – partita significativamente il 17 marzo scorso – che il Corriere Romagna ha voluto dedicare al 150° anniversario dell'Unità d'Italia e al contributo della nostra terra all'unificazione, raccogliendo in questo senso l'invito fatto dal presidente della Repubblica Giorgio Napolitano nel corso della sua recente visita in Romagna.



150°
DELL'UNITÀ
D'ITALIA

Casa Artusi è suddivisa in spazi con funzioni diverse

Pagina 31



Il **centenario della morte** di Pellegrino Artusi segna una tappa importante per la Romagna gastronomica, anche perché coincide con il centocinquantesimo anniversario della nascita dell'Italia. Quella Italia che l'Artusi ha saputo unire a tavola raccogliendo, nella sua "Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il meglio dei sapori delle "cento città" del "bel paese", a iniziare dalla sua, mai dimenticata, terra di Romagna.

A rappresentare questa singolare figura di letterato-gastronomo c'è, oggi, **Casa Artusi**, il primo centro di cultura

gastronomica dedicato, nel nome di Pellegrino, alla cucina domestica italiana. Come scrive **Alberto Capatti**: «Una casa è la famiglia, la cucina e la biblioteca. In Casa Artusi, a Forlimpopoli, a due passi dalla sua vecchia dimora, lasciata nel 1851 per vivere a Firenze, ora ci sono i suoi libri, nuove cucine che ne ripetono le ricette, un ristorante che ospita tutta la famiglia dei suoi concittadini, dei suoi allievi, dei suoi ammiratori, e ancora tante signore e tante cuoche che si scambiano consigli e segreti, paste e dolci».

Casa Artusi ha la sua sede proprio nel centro di Forlimpopoli, nel complesso monumentale del convento e della chiesa dei Servi prodigiosamente restaurato, a questo scopo, dall'amministrazione comunale: circa 3000 metri quadri in cui si articolano funzioni diverse, ma tutte riconducibili alle differenti espressioni della cultura gastronomica italiana. Casa Artusi è, al tempo stesso, biblioteca, museo, scuola di cucina, contenitore di eventi, ristorante, cantina.

La **biblioteca** raccoglie circa 45 mila volumi e ospita la **Collezione Artusiana** dove, oltre alle edizioni del celebre manuale e di tutta la letteratura sul grande gastronomo, si trovano l'archivio e la raccolta dei libri che lo stesso Artusi volle donare alla sua città natale, insieme al **salotto** e allo **studio** della casa di piazza D'Azeglio a Firenze.

La **scuola di cucina** è aperta sia agli appassionati di cucina che vogliono mi-

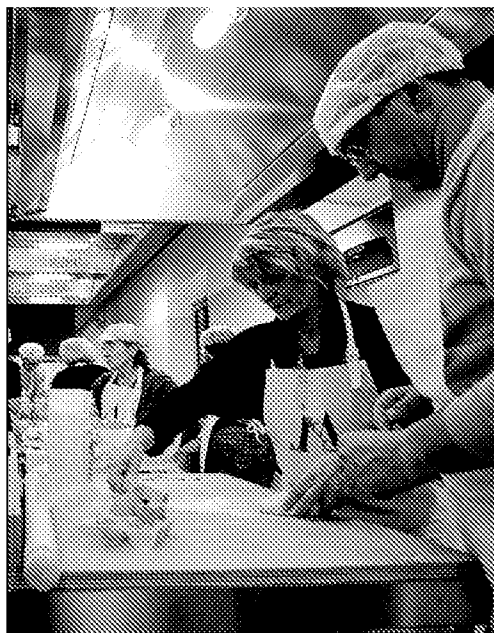
gliorare le proprie competenze e capacità, sia ai professionisti che desiderano affinare le proprie abilità nei diversi settori della ristorazione. In particolare, all'associazione delle **Mariette** spetta il compito insostituibile di insegnare la cucina tradizionale romagnola, fra cui la pasta fatta a mano e la piadina.

Nello **spazio eventi** si organizzano incontri, mostre, degustazioni, con seminari specifici per la presentazione di prodotti legati alla cucina di casa. Inoltre in questo spazio rivivono, attraverso un originale allestimento realizzato con tecniche multimediali e pannelli informativi, il padrone di casa, Pellegrino Artusi, le sue idee, il suo mondo.

Il **ristorante**, infine, coerente con la filosofia artusiana e del territorio, porta in tavola, con buon gusto, la cucina domestica. Al pubblico vengono proposte le più famose ricette dell'Artusi, con una grande attenzione a quelle della tradizione emiliano-romagnola, alla stagionalità e alla qualità delle materie prime.

Insomma, Casa Artusi vuole essere per tutti gli appassionati italiani e stranieri della buona tavola il luogo in cui «il gusto della cultura incontra la cultura del gusto». Provare per credere la ricetta numero sette del manuale artusiano, i famosi "cappelletti all'uso di Romagna": un condensato di storia e memoria e, allo stesso tempo, dei sapori inimitabili della cucina italiana.

*presidente di Casa Artusi



Casa Artusi è gestita da una società consortile di cui fanno parte Comune, Provincia e Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì

Un centro di cultura gastronomica nel complesso della chiesa dei Servi

FORLIMPOPOLI. Casa Artusi è il centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina di casa. È situata a Forlimpopoli, paese natale di Pellegrino Artusi, ed è nata proprio nel nome del grande letterato e gastronomo, autore de *La scienza in cucina e l'arte di maneggiar bene*. La Casa ha sede nel complesso monumentale della chiesa dei Servi. È suddivisa in spazi con funzioni diverse: la Biblioteca Pellegrino Artusi (che comprende la Biblioteca civica di Forlimpopoli, la Collezione Artusiana e la Raccolta di gastronomia italiana), la Scuola di cucina (comprendente una sala didattica con 20 postazioni at-

trezzate, prattutto la conoscenza delle diverse tradizioni e tecniche locali e l'insegnamento pratico della cucina di casa), il ristorante e osteria di Casa Artusi (dedicato alla cucina artusiana, con particolare attenzione riservata alla pasta fresca e alle ricette della tradizione emiliano-romagnola), la cantina (che ospita tutte le più importanti etichette della regione in virtù dell'affiliazione con l'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna), lo spazio eventi e convegni (sede di manifestazioni, pubbliche e private legate alla cultura del cibo, dispone di sale utilizzabili per convegni ed incontri). Inoltre, in Ca-

sa Artusi operano l'associazione delle Mariette allo scopo di valorizzare la cucina di casa e le tradizioni gastronomiche popolari attraverso la ricerca, la comunicazione e la formazione, e l'associazione Romagna Terra del Sangiovese, che promuove i prodotti e le offerte turistiche di qualità. Casa Artusi è gestita da una società consortile, di cui fanno parte Comune di Forlimpopoli, Provincia di Forlì-Cesena, Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, a sostegno di progetto condiviso di promozione e di sviluppo culturale ed economico del territorio.

Info: www.casartusi.it, tel. 0545 743136

